

"Immer wieder sonntags"

Traditionelle Sonntagsbraten & weitere Leckereien
aus dem heimischen Fichtelgebirge.
Heute haben wir für Euch folgende Spezialitäten
vorbereitet:



Was KLEINES vorne weg

Kräftige Galloway - Rinderbrühe
mit hausgemachten Leberknödeln
vom Galloway Rind
5,90 €

Für unsere Feinschmecker

Zart rosa gebratenes Schweinefilet
an Pfefferrahmsoße
dazu Mandelbrokkoli & Schupfnudeln
18,20 €
Dazu empfehlen wir einen Beilagensalat
5,20 €

F(r)ISCH aus Kornbachs Gewässern

Auf der Haut gebratenes Forellenfilet
unter der Kartoffelkruste
dazu Rahmwirsing & Gemüsechips
22,50 €

Aus unserer BRATEN-Küche

Knuspriges Schweineschäufele
mit Dunkelbiersoße
dazu Kartoffelklöße & Sauerkraut
16,50 €

Ossobuco -
Geschmorte Beinscheiben vom Galloway Rind
geschmort mit Tomate, Wurzelgemüse &
Kräutern
dazu Kartoffelklöße & Salat
18,40 €

Krenfleisch vom Galloway Rind
mit Meerrettichsoße
dazu Kartoffelklöße & Salat
18,40 €

Für die STEAK-Liebhaber

Medium gebratenes
Rumpsteak (250g)
mit Kräuterbutter, Grillgemüse
& Pommes frites
28,80 €

Jeder kennt ihn / jeder will ihn -

'Der Kornbachtaler Burger vom Galloway Rind'

in der Laugenecke mit hausgemachtem BBQ-Dip &
Pommes frites

Wildburger vom Fichtelgebirgshirschen
in der Laugenecke mit frittiertem Rucola, Preiselbeer-
Dip, Hirtenkäse & Pommes frites
17,50 €

NUR 18,50 €

Dazu schmeckt: DUNKLES BIER
von der Meinel Bräu
0,5l 3,60 €

FLEISCHLOS - lecker

Käsespätzle 
mit Röstzwiebeln & Salat
14,80 €

#gasthofkornbachtal #gallowaysvomkornbachtal

